

**ÉDUCATION** ■ Le concours des Meilleurs Apprentis de France section cuisine s'est déroulé à Cosne, hier JDC  
28/05/2018

# Bronze, argent et or dans les cuisines

Trois jeunes Nivernais en lycée et apprentissage se sont mesurés, hier, au concours des Meilleurs Apprentis de France, section cuisine.

Christine Balle

christine.balle@centrefrance.com

Un assaisonnement un peu trop timide. Pas assez de sel, ni de poivre. Le Cosnois Jean-Claude Deslot, chef du jury du concours des Meilleurs Apprentis de France (Maf), a félicité les jeunes candidats au premier concours important de leur carrière, « pour leur travail intéressant, personnel et bien pensé ». Mais il faut aussi penser à oser et savoir ajouter la petite touche qui fera la différence.

**Être juste dans la notation pour éviter les désillusions dans l'avenir**

Dans le jury, trois Meilleurs Ouvriers de France, spécialistes de la chaudronnerie et de la couverture. Trois hommes de métier qui, au vu des notes accordées par les jurés goûteurs, ont apporté modération et justesse. Cette justesse qui permettra à ces jeunes d'aller très loin et de ne pas tomber de haut



**QUATRE HEURES.** Dans les cuisines du lycée professionnel de Cosne, lequel, toutefois, ne présentait pas de candidat.

lors de concours de niveau plus élevé. Ainsi, si le jeune Jean-Louis Chaillou, en apprentissage au Centre de formation des apprentis (CFA) de Marzy, en alternance chez Dominique Fonséca au Coq Hardi, à Pouilly-sur-Loire, a reçu la médaille d'or départementale et régionale et est sélectionné pour le concours national, il a tout de suite été prévenu : « Il y a encore gros de boulot », a temporisé le Mof

Jean-Claude Duplessis. « Tu as encore le temps de travailler jusqu'en octobre, car ça pêche un peu du côté pâtisserie ».

Jean-Louis Chaillou va terminer l'année au Coq Hardi et préparera le concours depuis le restaurant dijonnais qu'il intégrera en septembre.

Yannis Charbonnot du CFA de Marzy, en alternance au restaurant Le Bengy chez Dominique Girard à Nevers, a décroché la

médaille de bronze et Théo Nicosia, au lycée François-Mitterrand de Château-Chinon, la médaille d'argent. Ils recevront leurs notes le 4 juin à Nevers, à l'Hôtel du Département.

Ce concours est un bon tremplin pour ces jeunes, dont « la tête bien pleine », est un atout indéniable. Les candidats se sont présentés, ont expliqué la raison de leur participation et entendu les critiques. Ils sau-



**Théo Nicosia, Jean-Louis Chaillou et Yannis Charbonnot, trois jeunes talentueux**

ront en faire bon usage. Car ils savent bien qu'ils sont au tout début de leur carrière et que tout compte. La tenue et le comportement aussi.

Autrement dit, la maturité. Dominique Fonséca, qui ne lâche pas ses apprentis, estime qu'une année obligatoire en lycée, avant d'entrer en apprentissage, serait une bonne chose et donnerait à ces jeunes, qui n'ont parfois qu'une quinzaine d'années, plus d'épaisseur. Il pense aussi que l'apprentissage devrait se faire uniquement dans un restaurant traditionnel. Comme il y en a de moins en moins, il faut ainsi aider les jeunes pour le logement et le transport. ■